

Rezept

Putenschnitzel mit Tomaten und Kapern

Ein Rezept von Putenschnitzel mit Tomaten und Kapern, am 17.04.2024

Zutaten

2 Putenschnitzel (à ca. 180 g)	Salz, schwarzer Pfeffer
1 1/2 EL Mehl	250 g Kirschtomaten
1 kleine weiße Zwiebel	1 EL Kapern
1/2 Bund Petersilie	1 EL Olivenöl
1 EL Butter	2 EL Aceto balsamico bianco (weißer Balsamessig)
6 EL Hühnerbrühe	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel abbrausen, trocken tupfen und in einen Gefrierbeutel geben, mit einem schweren Topfboden flach klopfen. Das macht beim Einkauf auf Wunsch auch der Metzger. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.
2. Die Tomaten waschen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Kapern in einem Sieb abtropfen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und schneiden.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von jeder Seite 3-4 Min. braten, herausnehmen und warm halten. Butter in der Pfanne schmelzen. Zwiebel dazugeben und unter Rühren 2 Min. dünsten. Die Tomaten hinzufügen und weitere 2 Min. garen. Kapern, Petersilie zufügen. Mit Essig und Brühe ablöschen, salzen und pfeffern. Fleisch zurück in die Pfanne geben, kurz erwärmen.